

夏休みの課題にぴったり！？これであなたも昆虫食マスターになれる！！  
和風・洋風・中華・エスニック・デザート 79 レシピ！

### 『新装版 楽しい昆虫料理』

(著者)内山昭一

(価格)1,760 円(税込)〈発売日〉2021年7月5日 〈出版元〉ビジネス社

株式会社ビジネス社(東京都新宿区 代表取締役:唐津隆)は、新刊書籍『新装版 楽しい昆虫料理』を2021年7月5日に発売いたしました。ぜひ、貴メディアにてご紹介いただけますと幸いです。

若虫ちらし寿司・スズメバチのキッシュ・ゴキブリ雑煮・虫パン・コオロギピザ・タガメそうめん・カマキリ豆腐…。昆虫料理研究家・内山昭一氏が考案した和・洋・中のレシピ79点を掲載。

クリームシロウかん・アリの子のコンポートなど、スイーツのレシピも充実。また、『ファール昆虫記』の翻訳者としても知られる仏文学者・奥本大三郎氏との「ムシ食い対談」のほかに「採取、購入、飼育まで、食材(虫)の集め方」「うまい虫、まずい虫ランキング」「昆虫の栄養価」などのコラムも収録。昆虫採集や標本づくりだけでなく、新しい昆虫の楽しみ方を提案します。

登場するムシ(食材)は、バッタ・カマキリ・キリギリス・コオロギ・カイコ・アブラゼミ・タガメ・ナメクジ・イナゴ・スズメバチ・ベニガラスズメ・クリシギゾウムシ・サクサン・マダガスカルゴキブリ・ツムギアリ・ジョロウグモ・ミールワーム・ヤマトゴキブリ・カブトムシ・カミキリムシ・サクラケムシ・ナナフシ・ムカデ … など。



<和風> カマキリベビーのせ揚げ出し豆腐,セミの煮付け,タガメそうめん,ナメクジの酢みそ和え,バッタの香梅煮,子持ちカマキリの南蛮漬,ハチの子とゴキブリの雑煮,虫納豆,虫ミックスお好み焼き,むしうどん

<洋風> 甲虫のホイール包み焼き,セミの子のスモーク,クモと卵のファルシー,サクラケムシといんげん豆のトマトソース煮,コオロギのカレー,アリの子のオムライス,スズメバチとカイコのパプリカ詰めリゾット

<中華> 昆虫八宝菜,かに玉風コオロギの甘酢あんかけ,イナゴと豆腐の焼き餃子,ミールワームのゴーヤーチャーハン,アリの子まん

<韓国> ポンテキチヂミ,アリとハチとサクサンのチゲ,虫のキムチ漬

<エスニック> アリのトムヤム,タイワンツチイナゴの生春巻き,バグミックスタコス

<デザート> 栗虫ようかん,虫最中,バグチョコミックス,ムシクッキー

#### 著者: 内山 昭一

昆虫料理研究家。昆虫料理研究会代表。1950年生まれ。長野市出身。幼少より昆虫食に親しむ。味・食感・栄養はもとより、あらゆる角度から昆虫食を研究。試食会を定期的に開催。健康食材「昆虫」のおいしく楽しいレシピを紹介。昆虫食の普及啓蒙に努める。食品衛生責任者。東京都日野市在住。

【お問い合わせ先】株式会社ビジネス社 広報担当:松矢 〒162-0805 東京都新宿区矢来町114番地 神楽坂高橋ビル5F

E-mail : matsuyapress@gmail.com 携帯: 09072611982 TEL03-5227-1602 / FAX 03-52271603

**著者への取材、企画ご協力、読者プレゼントご対応も承ります。**